



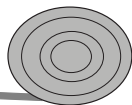
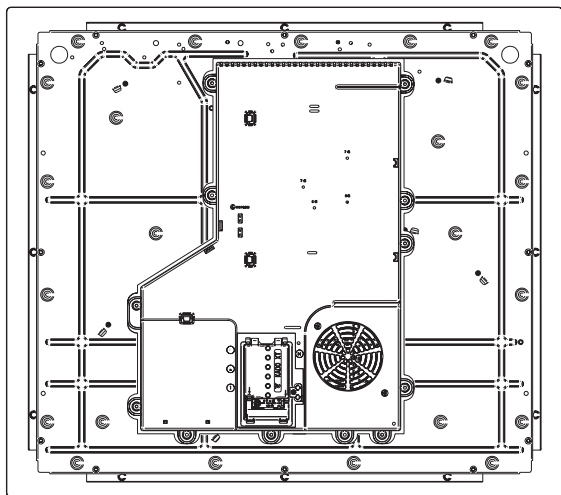
**POP 80-4**

D	MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG
GB	INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE
F	PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
NL	MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZING
ES	MONTAJE Y MODO DE EMPLEO
I	ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E D'USO

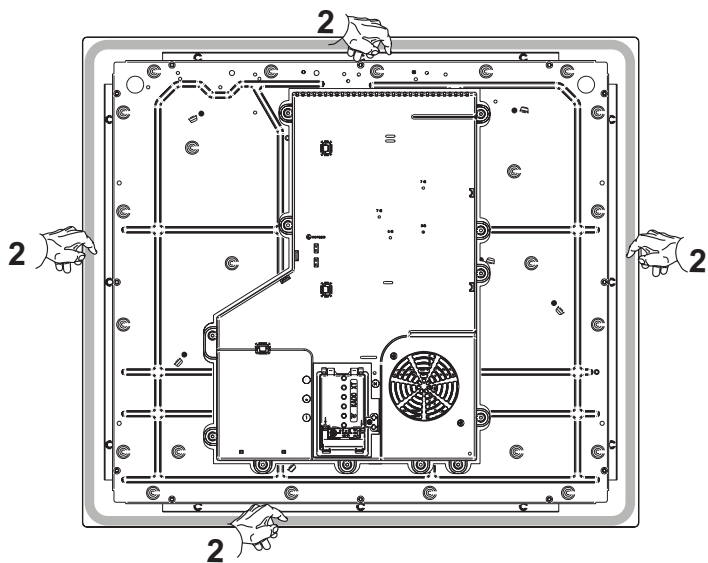




- IT *Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro*
- EN *Always wear work gloves for all installation and maintenance operations*
- DE *Bei allen Installations- und Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.*
- FR *Munissez-vous de gants de travail avant d'effectuer toute opération d'installation et d'entretien.*
- NL *Draag bij alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden werkhandschoenen.*
- ES *Todas las operaciones de instalación y mantenimiento se deben realizar utilizando guantes de trabajo.*
- PT *Para todas as operações de instalação e manutenção, utilize luvas adequadas para este tipo de atividade*
- GR *Πάντοτε να φοράτε γάντια εργασίας για όλες τις επεμβάσεις εγκατάστασης και συντήρησης.*
- SV *Använd alltid skyddshandskar vid installation och underhåll.*
- FI *Käytä asennus- ja huoltotöissä suojakäsineitä.*
- NO *Ved alle installasjonsprosedyrer og alt vedlikehold av ventilatoren må man bruke arbeidshansker*
- DA *Ved alle installations- og vedligeholdelsesindgreb skal der bæres arbejdshandsker.*
- PL *Wszelkie czynności montażowe i konserwacyjne wykonywać w rękawicach ochronnych.*
- CZ *Při všech instalačních a údržbových pracích používejte pracovní rukavice*
- SK *Pri všetkých inštaláčnych a údržbárskych prácach používajte ochranné pracovné rukavice.*
- HU *Valamennyi üzembe helyezéséi és karbantartási művelethez hasznádjon védőkesztyűt*
- BG *за всички операции по инсталиране и техническо обслужване използвайте работни ръкавици.*
- RO *Pentru toate operațiile de instalare și întreținere utilizați mănuși de protecție.*
- RU *Для выполнения всех операций по установке и уходу используйте рабочие перчатки.*
- ET *Kasutage paigaldus- ja hooldustöödel kaitsekindaid.*



1



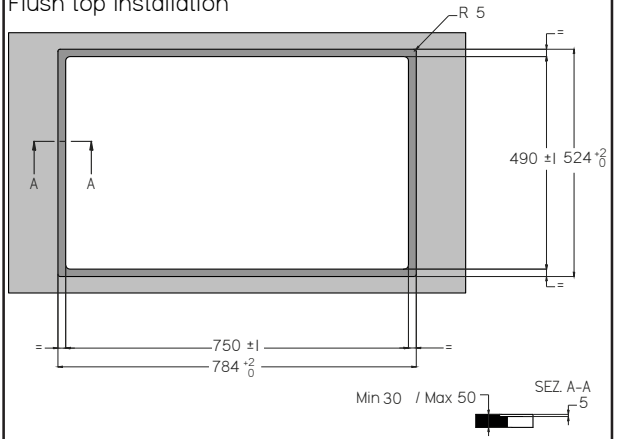
2

2

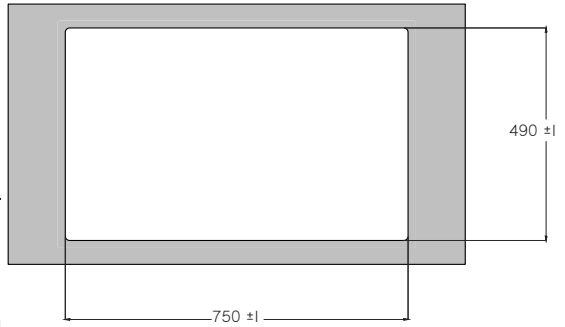
2

2

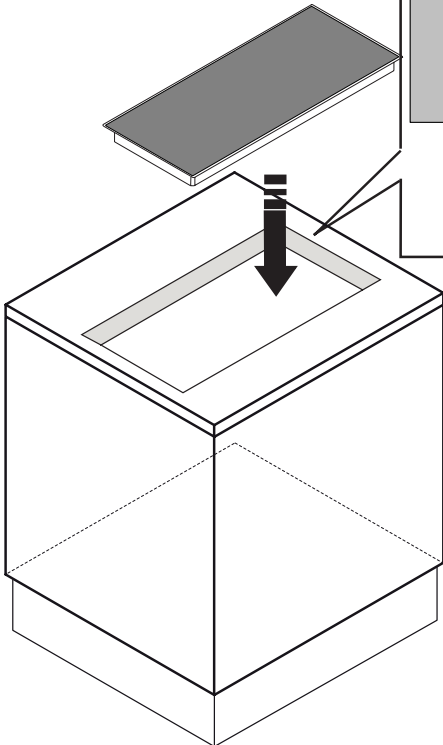
### Flush top installation

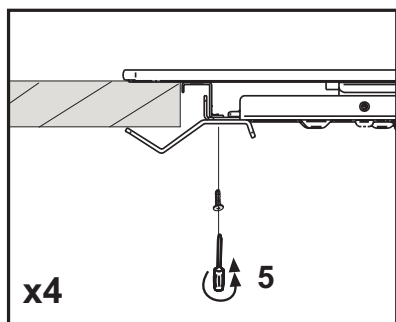
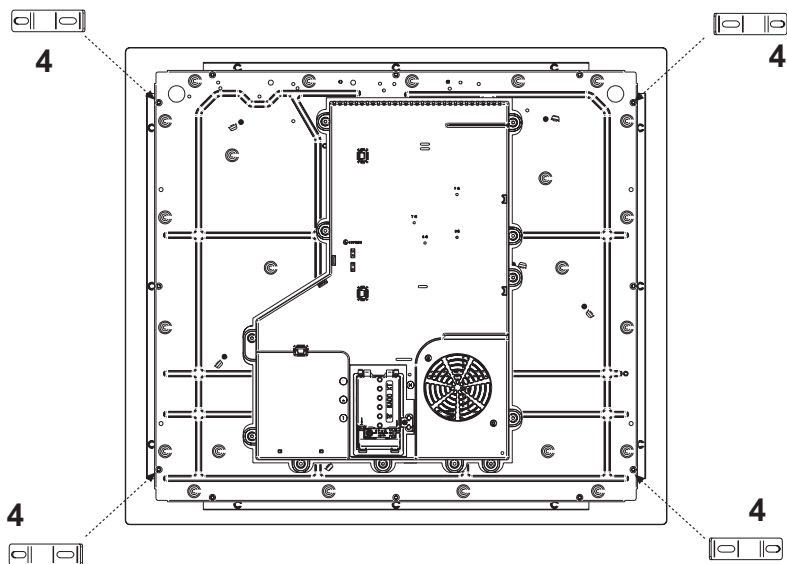


### Standard installation

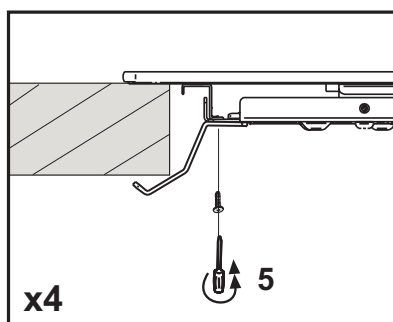


**3**





or



NOTE: Indipendente dalla modalità di fissaggio del piano cottura scelta le viti indicate nel punto 5 vanno sempre installate.

NOTES: Regardless of the selected hob fixing method, the screws indicated in point 5 must always be installed.

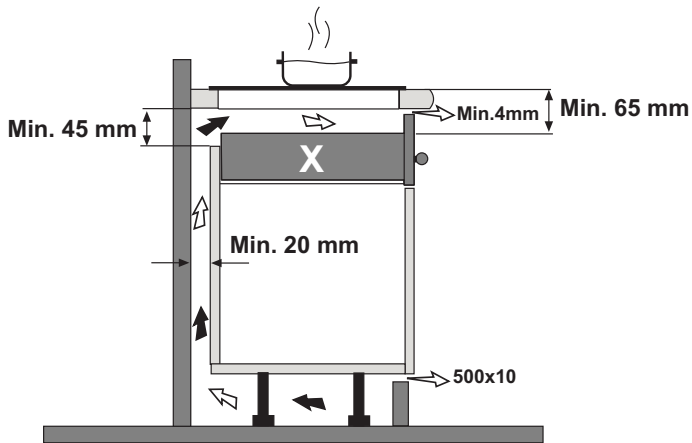
HINWEISE: Unabhängig von der gewählten Kochfeldbefestigungsmethode müssen immer die in Punkt 5 angegebenen Schrauben montiert werden.

OPMERKINGEN: Ongeacht de geselecteerde bevestigingsmethode van de kookplaat, moeten altijd de schroeven worden geïnstalleerd die worden aangegeven in punt 5.

REMARQUES : Quelle que soit la méthode de fixation de la table de cuisson choisie, les vis indiquées au point 5 doivent toujours être installées.

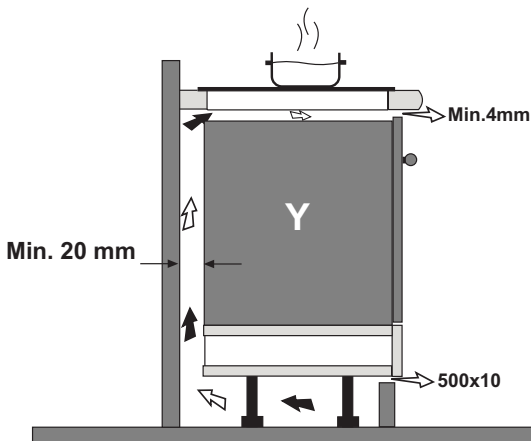
NOTAS: Independientemente del método de fijación de la placa seleccionado, siempre se deben instalar los tornillos indicados en el punto 5.

# Fig.1



- X** : Schublade
- X** : Drawer
- X** : Tiroir
- X** : Schuif
- X** : Cajón
- X** : Cassetto

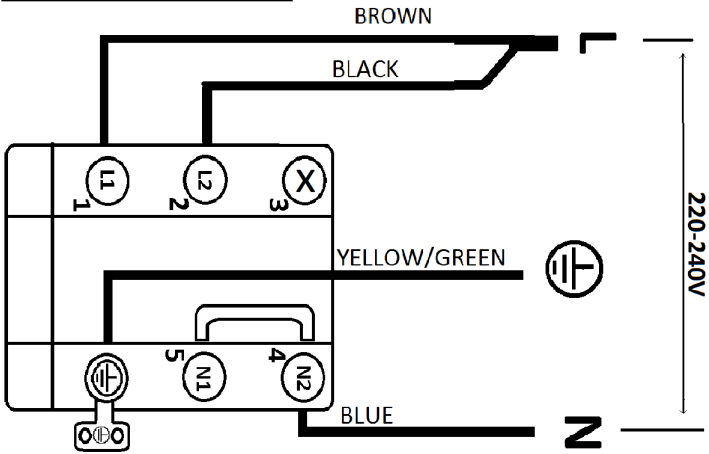
# Fig.2



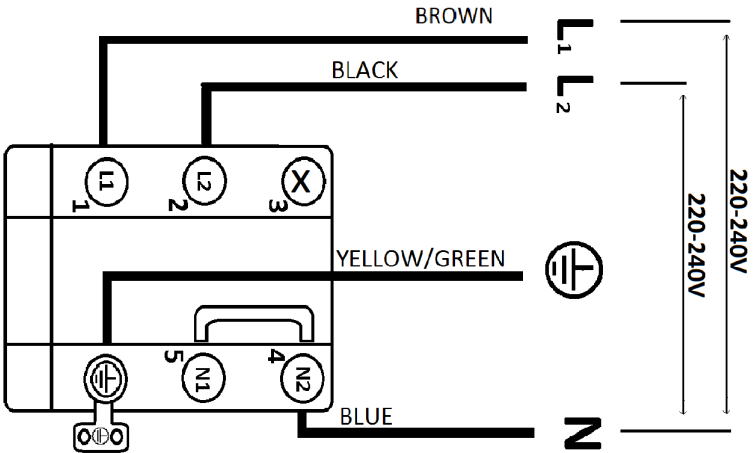
- Y** : Einbauküche / Einbauofen
- Y** : Built-in cooker / built-in oven
- Y** : Cuisine encastrable / four encastrable
- Y** : Inbouwfornuis/ inbouwoven
- Y** : Cocina empotrada/ horno empotrado
- Y** : Cucina da incasso / forno da incasso

# Electrical connection

## 220-240V 50/60Hz



## 380-415V 2N 50/60HZ





## Attenzione

**È** molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato insieme POP 80-4, per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della cappa e delle relative avvertenze. Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri, Vi preghiamo, dunque, di volerlo leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio. Consultare anche i disegni nelle prime pagine con i riferimenti alfabetici e numerici riportati nel testo esplicativo. Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'installazione e il collegamento elettrico deve essere fatta da un tecnico specializzato. La ditta fornitrice non risponderà di alcuna garanzia per danni derivati da un errata installazione o errato utilizzo dell'apparecchio, Non modificare né cercare di modificare mai le caratteristiche di questo apparecchio.

**I**l piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza.

**I**l presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati.

**I** bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

**S**ervirsi del dispositivo di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere inavvertitamente l'apparecchio o modificarne le funzioni. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve mai rimanere senza sorveglianza.

**N**on comandare il piano tramite un temporizzatore esterno.

**D**urante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza. Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, in modo che si trovino sopra il piano di lavoro per prevenire il rischio di ustioni.

**P**er questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

**P**rima di procedere all'incasso controllare se il piano di cottura presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato, può essere rischioso per la sicurezza.

**L'**incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato. La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato dovrà essere sostituito solo da un centro assistenza o da personale qualificato.

Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

Prima di allacciare il piano di cottura bisogna confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica.

Questi dati devono assolutamente corrispondere, altrimenti la macchina potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi ad un elettricista.

**P**er eseguire i lavori di installazione e di manutenzione, nonché di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

**E'** necessario rispettare tutte le normative per lo scarico dell'aria

**A**TTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

**N**on aprire mai l'involucro dell'apparecchio. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche può causare anomalie di funzionamento.

**I**l piano ad induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.

**M**antenere sempre perfettamente asciutte le zone di cottura e la base dei recipienti.

### Pericolo di incendio

**L'**olio e il grasso troppo caldi si infiammano rapidamente. Non lasciare olio o grasso surriscaldati senza sorveglianza. Nel caso in cui l'olio o il grasso si dovessero infiammare, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Spegnere le fiamme con un coperchio o un piatto con una coperta ignifuga. Spegnere la zona di cottura. Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura.

**A**TTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

### Pericolo di ustioni

**A**TTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

**L'** apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto il piano di cottura incassato si trova un cassetto, deve essere garantita una congrua distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, per non comprometterne la ventilazione.

Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento dell'apparecchio, né oggetti infiammabili o metallici, che potrebbero diventare incandescenti o infiammarsi.

**I**l piano di lavoro deve essere piatto e orizzontale. I ritagli del mobile devono essere effettuati prima di installare l'apparecchio. Eliminare i trucioli per non compromettere il funzionamento dei componenti elettrici.

Considerando la ventilazione del piano cottura è necessario prevedere quanto segue:

-una distanza di 20 mm tra la parte posteriore del mobile e la parete della cucina (fig.1-2).

-se il piano è installato su un cassetto, lasciare 65 mm di distanza tra il cassetto e la parte superiore del piano di lavoro (fig.1).

**S**e il piano di cottura è montato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.

Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore residuo sono spenti.

**S**e l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

**I**l piano cottura non deve essere installato sopra la lava-stoviglie, in quanto, il vapore emesso dalla lavastoviglie potrebbe causare un cattivo funzionamento del circuito elettronico del piano cottura.

**N**on utilizzare qualsiasi apparecchio a vapore, in quanto il vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e provocare un corto circuito.

**E**ventuali interventi o riparazioni dell'apparecchio nel periodo di garanzia devono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice; in caso contrario la garanzia viene invalidata e decade immediatamente. Per eventuali problematiche successive non verrà in alcun caso riconosciuta alcuna garanzia da parte del produttore.

Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali: solo essi garantiscono il rispetto degli standard di sicurezza.

**A**vvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico.

La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

## Recipienti adeguati



Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo .

Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

Non tutte le pentole adatte all' induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:

- il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura.



- Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



- Fondi non piatti o con superficie ruvida.

Sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



Importante: non poggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. disegnata sul piano.

Non utilizzare mai recipienti di: acciaio fine normale, vetro, terracotta, rame e alluminio.

Non posizionare alcun recipiente vuoto sulla zona di cottura. Potrebbe provocare danni.

Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Recipienti preesistenti Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo

**N**on posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perchè si possono surriscaldare.

**N**on riscaldare contenitori chiusi, ad esempio in latta, sulle zone di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore.

### Recipienti non adeguati

**N**on utilizzare mai recipienti di: acciaio fine normale, vetro, terracotta, rame e alluminio. Non posizionare alcun recipiente vuoto sulla zona di cottura. Potrebbe provocare danni.

**N**on collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.

### Pericolo guasti

**P**entole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità.

## Rumori

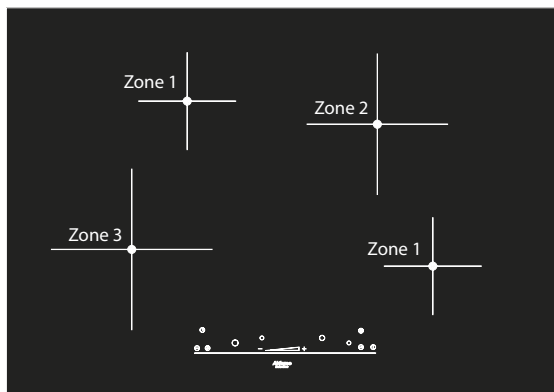
L'induzione può generare una lieve rumorosità; questa è variabile in funzione al materiale, al tipo di pentola e della potenza selezionata.

Quando il piano viene utilizzato frequentemente la ventola di raffreddamento si accende per salvaguardare la vita dell'elettronica, generando un ronzio: esso è perfettamente normale.

## Primo utilizzo

Pulire con un panno umido e asciugare il piano cottura prima di utilizzarlo per la prima volta. Si consiglia di asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.

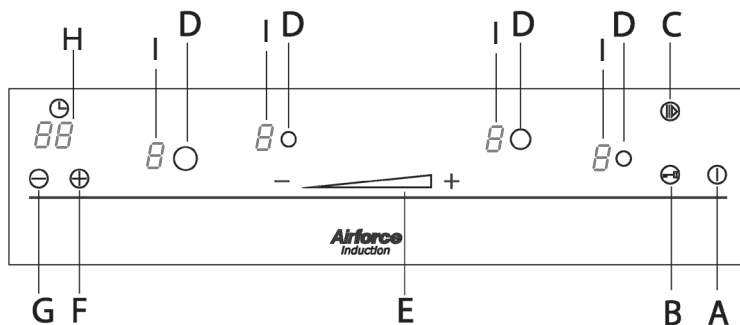
Quando si accende l'apparecchio per la prima volta è possibile che si generino odori o si formino fumi. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Odori ed eventuali fumi non sono sintomatici di un allacciamento errato o di eventuali danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.



ZONE	Diametro min. pentola
1	90 mm
2	130 mm
3	130 mm

### DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA

1. Zona di cottura a induzione  $\varnothing$  145 mm - 1200 W (1600 W nella funzione Booster)
2. Zona di cottura a induzione  $\varnothing$  210 mm - 1500 W (2000 W nella funzione Booster)
3. Zona di cottura a induzione  $\varnothing$  240 mm - 1500 W (3000 W nella funzione Booster)



### DESCRIZIONE COMANDI "TOUCH-CONTROL"

- A - Tasto On/Off
- B - Tasto blocco tastiera
- C - Tasto pausa
- D - Tasti di selezione zona cottura
- E - Slider selezione potenza
- F - Tasto incremento "+"
- G - Tasto decremento "-"
- H - Display timer
- I - Display zone di cottura

## FUNZIONAMENTO

### CALIBRAZIONE TOUCH

L'errore **F / L** può essere generato entro 3s circa della accensione iniziale. Si consiglia l'utente spegnere le luci della cappa e l'illuminazione diretta verso il piano di cottura. Dopo che il controllo del touch ha condotto il processo di calibrazione iniziale, (circa 3s) qualsiasi cappa o altra illuminazione possono essere normalmente accese e non influirà più sul funzionamento del touch control.

### BLOCCO COMANDI

Il tasto **B** blocca il funzionamento del piano nello stato in cui si trova, impedendo ogni operazione non intenzionale (es. da parte di bambini). In questo stato nessuna azione sui tasti ha effetto. Per attivare la funzione di sicurezza premere il tasto **B** fino all'accensione della spia. Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano. Per disattivare il blocco dei comandi premere il tasto **B** fino allo spegnimento della spia.

### ACCENSIONE PIANO COTTURA

Per accendere l'apparecchio premere il tasto **A**, i display si accenderanno in posizione standby 0. L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 10 secondi. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

### ACCENSIONE ZONE COTTURA

Per selezionare la zona di cottura desiderata premere il relativo tasto **D** e premere entro 10 secondi lo slider **E** per regolarne la potenza. La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni, e sarà visualizzata nel relativo display luminoso con un numero da "1 a 9".


### BOOSTER

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cotturadi una data zona portando la temperatura alla massimapotenza per un intervallo di 10 minuti. Al termine di questo intervallo la potenza della zona di cottura torna automaticamente al livello 9. L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze. Per attivare questa funzione selezionare la zona di cottura e agire sullo slider **E** fino al livello 9. Agire di nuovo sullo slider **E**, il simbolo **P** sarà visualizzato nel display relativo alla zona.

### PAUSE/RECALL

La funzione si attiva premendo il tasto **C** e consente la pausa temporanea della cottura, permettendo agli utenti di rispondere alla porta o al telefono senza preoccuparsi dell'acqua che bolle. Questa funzione è utile anche per pulire la superficie dell'interfaccia utente senza modificare la cottura impostata. L'evidenza dell'avvenuta interruzione si ha perché tutti i displays si accendono con un messaggio che ruota continuamente. Per ripristinare la cottura premere nuovamente il tasto **C**, il piano di cottura tornerà alle impostazioni originali. Trascorsi 10 minuti dall'impostazione della pausa, se non si ripristina la cottura il piano si spegne.

### RICONOSCIMENTO PENTOLE

Se su uno dei display di una zona di cottura, dovesse comparire il simbolo , significa che: 1) il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad 2) il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio. 3) sulla piastra non è presente nessuna pentola.



## FUNZIONAMENTO

### TIMER

Questa funzione permette di spegnere automaticamente una zona di cottura dopo un certo tempo. Selezionare una zona di cottura poi premere uno dei due tasti G o F del timer e impostare da 1 a 99 minuti. Il led della zona selezionata lampeggia e parte il tempo, quando questo arriva a zero il led della zona selezionata si spegne e viene emesso un segnale acustico, intermittente.

Per disattivare il suono acustico premere un tasto qualsiasi del piano cottura.

### CALORE RESIDUO

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

### SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura selezionarla premendo il relativo tasto D poi agire sullo slider E fino alla posizione .

### SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto A .

### SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente la zona di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

Potenza	Tempo limite di funzionamento	Livello di potenza della zona cottura	Zone 1	Zone 2	Zone 3
1	10 ore	1	75 W	100 W	100 W
2	5 ore	2	175 W	200 W	200 W
3	5 ore	3	225 W	300 W	300 W
4	4 ore	4	350 W	500 W	500 W
5	3 ore	5	500 W	700 W	700 W
6	2 ore	6	650 W	900 W	900 W
7	2 ore	7	800 W	1100 W	1100 W
8	2 ore	8	1000 W	1300 W	1600 W
9	1 ore	9	1200 W	1500 W	2200 W
P	10 minuti	P	1600 W	2000 W	3000 W

## Achtung

**E**s ist sehr wichtig, dass diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem POP 80-4 aufbewahrt wird, um auch in Zukunft nachgeschlagen werden zu können. Wenn das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben wird, vergewissern Sie sich, dass die Broschüre mitgeliefert wird, damit der neue Benutzer mit der Funktionsweise der Abzugshaube und ihren Warnhinweisen vertraut gemacht werden kann. Diese Warnhinweise dienen Ihrer Sicherheit und der Sicherheit anderer. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Bitte beachten Sie auch die Zeichnungen auf den ersten Seiten mit alphabetischen und numerischen Verweisen im Erläuterungstext. Halten Sie sich strikt an die Anweisungen in diesem Handbuch. Es wird keine Haftung für Unannehmlichkeiten, Schäden oder Brände übernommen, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch verursacht werden. Die Installation und der elektrische Anschluss müssen von einem Fachmann durchgeführt werden. Der Lieferant übernimmt keine Garantie für Schäden, die auf eine unsachgemäße Installation oder einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind. Verändern Sie niemals die Eigenschaften dieses Geräts und versuchen Sie auch nicht, sie zu verändern.

**D**as Kochfeld darf nur im Rahmen des normalen Haushaltsgebrauchs und nicht für gewerbliche Zwecke zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen verwendet werden. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig.

Während des Betriebs darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

**D**ieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt werden oder wenn sie in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen.

**K**inder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nur unter Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.

**V**erwenden Sie die Bediensperre, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten oder dessen Funktionen verändern. Das Gerät darf während des Betriebes nie unbeaufsichtigt gelassen werden.

**S**teuern Sie das Kochfeld nicht über eine externe Zeitschaltuhr.

**W**ährend des Betriebs darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Achten Sie darauf, dass Kinder im Haus nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen auf dem Boden zu verschütten. Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen auf der Arbeitsfläche zur Seite, so dass sie über der Arbeitsfläche liegen, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

**A**us Sicherheitsgründen sollte das Kochfeld erst nach dem Einbau in Betrieb genommen werden.

**Ü**berprüfen Sie das Kochfeld vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb, es kann ein Sicherheitsrisiko darstellen.

**D**er Einbau und der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von geschultem Personal vorgenommen werden. Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Kochfeld an einen regulären Erdungsanschluss angeschlossen ist. Lassen Sie im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einer Elektrofachkraft überprüfen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einer Kundendienststelle oder qualifiziertem Personal ausgetauscht werden. Schließen Sie das Kochfeld nicht mit Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen an das Stromnetz an, da diese nicht die notwendige Sicherheit gewährleisten (z.B. Überhitzungsgefahr). Vor dem Anschluss des Kochfeldes müssen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes verglichen werden. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, sonst kann die Maschine beschädigt werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.

**F**ür Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

**E**s ist notwendig, alle Vorschriften für die Abluft einzuhalten.

**A**CHTUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

**Ö**ffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Jeder Kontakt mit stromführenden Teilen oder jede Veränderung der elektrischen oder mechanischen Strukturen kann zu Fehlfunktionen führen.

**D**as Induktionskochfeld darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden. Die rauen Böden der Behälter können die Kochfläche verkratzen.

**H**alten Sie die Kochstellen und den Boden der Behälter stets vollkommen trocken.

## Brandgefahr

**D**as Öl und Fett, die zu heiß sind, entzünden sich schnell. Lassen Sie überhitzte Öle oder Fette nicht unbeaufsichtigt. Sollte sich das Öl oder Fett entzünden, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen. Löschen Sie die Flammen mit einem Deckel oder einem Teller mit einer feuerfesten Decke. Schalten Sie die Kochzone aus. Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.

**A**CHTUNG: Brandgefahr: Lassen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen liegen.

## Gefahr von Verbrennungen

**A**CHTUNG: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

**D**as Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befindet, muss ein ausreichender Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Geräts gewährleistet sein, um die Belüftung nicht zu beeinträchtigen. Bewahren Sie in der Schublade unter dem Kochfeld keine kleinen Gegenstände oder Papierbögen auf, die, wenn sie angesaugt werden, das Gebläse unterbrechen und die Kühlung des Geräts beeinträchtigen könnten, sowie keine brennbaren oder metallischen Gegenstände, die glühen oder Feuer fangen könnten.

**D**ie Arbeitsfläche muss eben und waagrecht sein. Der Schrankausschnitt muss vor dem Einbau des Geräts erstellt werden. Entfernen Sie die Späne, um die Funktion der elektrischen Bauteile nicht zu beeinträchtigen.

Im Hinblick auf die Belüftung des Kochfeldes ist Folgendes erforderlich:

- Ein Abstand von 20 mm zwischen der Rückseite des Schrankes und der Küchenwand (Abb. 1-2).
- Wenn die Arbeitsplatte auf einer Schublade installiert wird, lassen Sie 65 mm zwischen der Schublade und der Oberseite der Arbeitsplatte (Abb.1).

**W**enn das Kochfeld hinter einer Schranktür eingebaut ist, betreiben Sie es nur, wenn die Tür geöffnet ist.

Schließen Sie die Schranktür nur, wenn das Gerät und die Restwärmeanzeige ausgeschaltet sind.

**W**enn das Gerät über einem Backofen oder einem mit einem Pyrolysesystem ausgestatteten Elektroherd installiert ist, sollte es während des Pyrolysevorgangs nicht betrieben werden, da der Überhitzungsschutz des Herdes ausgelöst werden kann.

**D**as Kochfeld darf nicht über dem Geschirrspüler installiert werden, da der vom Geschirrspüler abgegebene Dampf eine Störung der elektronischen Schaltung des Kochfeldes verursachen könnte.

**V**erwenden Sie keine Dampfgeräte, da der Dampf stromführende Teile erreichen und einen Kurzschluss verursachen könnte.

**A**lle Arbeiten oder Reparaturen am Gerät während der Garantiezeit dürfen nur von einer vom Hersteller autorisierten Servicestelle durchgeführt werden, andernfalls erlischt die Garantie und wird sofort ungültig. In keinem Fall wird die Herstellergarantie für spätere Probleme anerkannt. Ersetzen Sie alle fehlerhaften oder defekten Teile durch Original-Ersatzteile: nur diese garantieren die Einhaltung der Sicherheitsnormen.

**W**arnhinweis für Personen mit Herzschrittmachern: Beachten Sie, dass in unmittelbarer Nähe des in Betrieb stehenden Geräts ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird. Die Möglichkeit, dass die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt wird, ist sehr gering. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

## Geeignete Gefäße



Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol.

Das ist wichtig:

um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, nicht verwenden:

- Behälter, deren Boden nicht vollkommen flach ist;
- Metallbehälter mit emaillierten Böden;
- Behälter mit rauem Boden, um Kratzer auf der Oberfläche der Kochfläche zu vermeiden;
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche des Bedienfelds des Kochfelds. Nicht alle induktionsgeeigneten Kochgeschirre arbeiten effizient, da die Böden teilweise aus ferromagnetischem Material bestehen! Achten Sie beim Kauf von Töpfen und Pfannen auf Folgendes:
  - der Boden besteht vollständig aus ferromagnetischem Material. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch die Gleichmäßigkeit der Wärme verringert, was zu ungeeigneten Oberflächentemperaturen der Pfanne/des Topfes beim Kochen führt.



- Der Boden enthält kein Aluminium: Er erwärmt sich nicht und wird von den Induktoren möglicherweise nicht einmal erkannt.



- Böden, die nicht flach sind oder eine raue Oberfläche haben. Sie verkleinern die Kontaktfläche zwischen Induktor und Topf, was den Wirkungsgrad verringert und das Kocherlebnis verschlechtert.



Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche des auf dem Kochfeld gezeichneten Bedienfelds.

Verwenden Sie niemals Behälter aus: normalem Feinstahl, Glas, Terrakotta, Kupfer und Aluminium. Stellen Sie keine leeren Behälter auf die Kochzone. Das könnte zu Schäden führen.

Töpfe, aus denen die Flüssigkeiten vollständig verdampfen, können Schäden an der Glaskeramikplatte verursachen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Vorhandene Gefäße Sie können mit einem einfachen Magneten prüfen, ob das Material des Topfes magnetisch ist. Töpfe, die nicht magnetisch erfassbar sind, sind nicht geeignet. Auch in diesem Fall gelten die im vorigen Absatz genannten Hinweise

**S**tellen Sie keine Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Induktionskochfeld, da sie sich überhitzen können.

**E**rhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Dosen, auf den Kochstellen. Der entstehende Überdruck könnte den Behälter zum Bersten bringen.

### Ungeeignete Gefäße

**V**erwenden Sie niemals Behälter aus: normalem Feinstahl, Glas, Terrakotta, Kupfer und Aluminium. Stellen Sie keine leeren Behälter auf die Kochzone. Das könnte zu Schäden führen.

**S**tellen Sie keine heißen Behälter auf das Bedienfeld, in den Anzeigebereich oder auf den Rahmen des Kochfeldes. Das könnte zu Schäden führen.

### Gefahr von Defekten

**T**öpfe, aus denen die Flüssigkeiten vollständig verdampfen, können Schäden an der Glaskeramikplatte verursachen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt .

## Lärm

**D**ie Induktion kann ein leichtes Geräusch erzeugen, das je nach Material, Art des Topfes und gewählter Leistung variabel ist.

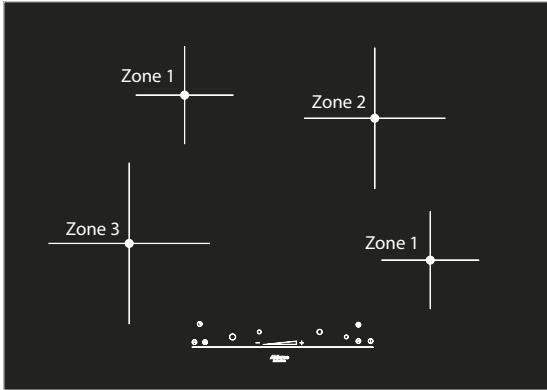
Wenn das Kochfeld häufig benutzt wird, schaltet sich das Kühlgebläse ein, um die Lebensdauer der Elektronik zu schützen, und erzeugt ein Brummen: Das ist völlig normal.

## Erste Verwendung

**R**einigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen.

Es ist ratsam, das Gerät nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch zu trocknen, um Kalkrückstände zu vermeiden.

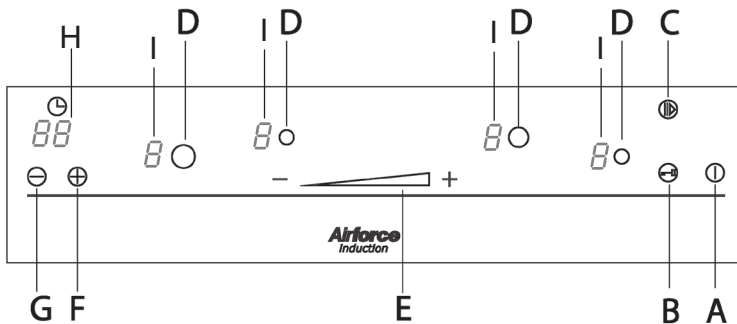
**W**enn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es zu einer Geruchs- oder Dampferzeugung kommen. Mit jeder weiteren Anwendung wird der Geruch schwächer, bis er ganz verschwindet. Gerüche und eventuelle Dämpfe sind kein Anzeichen für einen falschen Anschluss oder eine Beschädigung des Geräts und sind nicht gesundheitsschädlich.



ZONEN	Min. Topfdurchmesser
1	90 mm
2	130 mm
3	130 mm

### BESCHREIBUNG DER KOCHZONEN

1. Induktionskochzone  $\varnothing$  145 mm - 1200 W (1600 W in Booster-Funktion)
2. Induktionskochzone  $\varnothing$  210 mm - 1500 W (2000 W in Booster-Funktion)
3. Induktionskochzone  $\varnothing$  240 mm - 1500 W (3000 W in Booster-Funktion)



### BEDIENUNG TOUCH-CONTROL-BESCHREIBUNG

- A - Ein/Aus-Taste
- B - Tastensperre
- C - Pause-Taste
- D - Kochzone-Tasten
- E - Kochstufe-Slider
- F - Taste - Erhöhung der Kochstufe "+"
- G - Taste - Erniedrigung der Kochstufe "-"
- H - Timer-Display
- I - Kochzone-Display



## TOUCH-KALIBRATION

Der Fehler F / L wird innerhalb von ca. 3 Sekunden nach Einschaltung angezeigt. Die Lichter der Dunstabzugshaube und die an das Kochfeld gerichtete Beleuchtung ausschalten. Nachdem das Touch-Control die Erstkalibration durchgeführt hat (ca. 3 Sekunden), kann jede Dunstabzugshaube oder andere Beleuchtung wieder eingeschaltet werden, ohne dass der Betrieb des Touch-Controls beeinflusst wird.

## TASTENSPERRE

Die Taste B sperrt die Bedienung des Kochfelds und verhindert jeden unbeaufsichtigten Vorgang (z.B. von Kindern). Für die Sperrung die Taste B betätigen bis die Led-Anzeige erleuchtet; kein Vorgang ist möglich, außer ausschalten des Gerätes. Beim Einschalten des Kochfeldes bleibt die Sperrfunktion aktiv. Für die Deaktivierung die Taste B betätigen bis die Led-Anzeige erlischt.

## EINSCHALTEN DES KOCHFELDES

Zum Einschalten des Kochfeldes die Taste A betätigen; die Displays erleuchten auf Stand-by. Die Steuereinheit bleibt für 10 Sekunden an. Wenn innerhalb dieser Zeit keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

## EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Zum Einschalten einer Kochzone die entsprechende E für die gewünschte Leistungsstufe betätigen. Jede Kochzone kann in 9 verschiedenen Leistungsstufen eingestellt werden, die am Display mit der Zahl „1 bis 9“ dargestellt wird.

## BOOSTER

Diese Funktion erlaubt eine Reduzierung der Kochzeit, indem die Kochzone für 10 Minuten auf die höchste Leistungsstufe eingestellt wird; nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurück. Diese Funktion ermöglicht eine schnelle Erwärmung von großen Mengen Flüssigkeit (z.B. Wasser für die Pasta) oder andere Speisen. Für die Aktivierung die entsprechende Kochzone einschalten und die Slider- Taste E bis Leistungsstufe 9 betätigen. Die Slider- Taste E wieder betätigen: das Display der entsprechende Kochzone zeigt das jeweilige Symbol an P.

## PAUSE/RECALL

Für die Aktivierung die Taste C betätigen; diese erlaubt das Kochfeld während des Betriebs vorübergehend zu stoppen ohne Verschütten von Flüssigkeiten zu befürchten, falls Sie am Telefon antworten müssen oder jemand an der Tür klingelt. Diese Funktion ist auch nützlich, wenn Sie die Fläche der Bedienungstasten am Kochfeld reinigen. Die Pause ist aktiv, wenn alle Displays erleuchten und ein Lauftext darstellen. Betätigen Sie wieder die Taste C, um den Kochvorgang wieder herzustellen. Wird der Kochvorgang innerhalb 10 Minuten nicht hergestellt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

## TIMER

Diese Funktion ermöglicht, eine entsprechende Zeit für die automatische Ausschaltung der Kochzone einzustellen. Die gewählte Kochzone einschalten und mit einer der zwei Timer-Tasten G oder F die gewünschte Zeit (von 1 bis 99 Minuten) eingeben. Die Led-Anzeige blinkt und der Countdown fängt an. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit erlischt die Led-Anzeige und ein intermittierender Ton ertönt. Für die D Desaktivierung des Tons irgendeine Taste betätigen.

## RESTWÄRME



Ist die Temperatur der Kochzone nach Ausschalten immer noch hoch (über 50°), zeigt das entsprechende Display das Symbol ... an (Restwärme). Diese Anzeige erlischt nur, wenn es keine Verbrennungsgefahr mehr gibt.

## ERKENNUNG DES KOCHGESCHIRRS

Wenn eines der Kochzonen-Displays das Symbol ...  anzeigt:

- 1) Das Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld nicht geeignet.
- 2) Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist kleiner als 16 der für die Kochzone vorgesehene.
- 3) Auf dem Kochfeld steht kein Kochgeschirr.

## KOCHZONE AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten der Kochzone, die entsprechende Taste D und die Slider-Taste E bis ... betätigen.

## SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Kochzonen automatisch ausschaltet, wenn eine vorher eingestellte, höchstens zulässige Temperatur erreicht wird.

Leistung	Betriebszeitbegrenzung	Leistungsstufe der Kochzone	Zone 1	Zone 2	Zone 3
1	10 Stunden	1	75 W	100 W	100 W
2	5 Stunden	2	175 W	200 W	200 W
3	5 Stunden	3	225 W	300 W	300 W
4	4 Stunden	4	350 W	500 W	500 W
5	3 Stunden	5	500 W	700 W	700 W
6	2 Stunden	6	650 W	900 W	900 W
7	2 Stunden	7	800 W	1100 W	1100 W
8	2 Stunden	8	1000 W	1300 W	1600 W
9	1 Stunden	9	1200 W	1500 W	2200 W
P	10 Minuten	P	1600 W	2000 W	3000 W

**Caution:**

It is very important that this instruction manual be kept together with POP 80-4 for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, make sure that the booklet is supplied with it, so that the new user can be made aware of the operation of the hood and its warnings. These warnings have been drawn up for your safety and the safety of others, so please read them carefully before installing and using the device. Please also refer to the drawings on the first pages with alphabetical and numerical references in the explanatory text. Strictly follow the instructions in this manual. No liability is accepted for any inconvenience, damage or fire caused to the appliance as a result of failure to observe the instructions in this manual. Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician. The supplier will not be liable for any warranty for damage resulting from incorrect installation or incorrect use of the device. Never modify or attempt to modify the characteristics of this device.

The hob must always be used within the limits of normal household use, not for professional use, to prepare and keep food warm. Any other use is not permitted. During operation, the device must not be left unattended.

This appliance may be used by children from the age of 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are under appropriate supervision or if they have been instructed in the use of the device in a safe manner and if they realise the dangers involved.

Children must not play with the device. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

Use the control lock to prevent children from inadvertently switching on the device or changing its functions. During operation, the device must never be left unattended.

Do not control the hob via an external timer.

During operation, the device must not be left unattended. Make sure that any children in the house do not have the possibility of spilling hot pots and pans on the floor. Turn the handles of pots and pans sideways on the work surface so that they are above the work surface to prevent the risk of burns.

For safety issues, the hob should only be used after it has been built-in.

Before embedding, check the hob for visible damage. Never operate a damaged appliance, it can be a safety hazard.

**T**he built-in and electrical connection of the appliance to the mains may only be carried out by trained personnel. Electrical safety is only guaranteed if the hob is connected to a regular earth connection. If in doubt, have the electrical system checked by a qualified electrician. If the power cable is damaged, it should only be replaced by a service centre or qualified personnel.

Do not connect the hob to the mains with extension cords or multiple sockets, as these do not guarantee the necessary safety (e.g. risk of overheating).

Before connecting the hob, the connection data (voltage and frequency) on the rating plate must be compared with those of the mains supply.

These data must absolutely match, otherwise the machine may be damaged. If in doubt, consult an electrician.

**T**o carry out installation, maintenance and repair work, disconnect the appliance from the mains.

**I**t is necessary to comply with all regulations for exhaust air

**C**AUTION: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

**N**ever open the casing of the device. Any contact with live parts or modification of electrical or mechanical structures may cause malfunctions.

**T**he induction hob must not be used as a worktop. The rough bases of receptacles can scratch the cooking surface.

**A**lways keep the cooking zones and the base of the receptacles perfectly dry.

### Fire hazard

**T**he oil and grease that are too hot ignite quickly. Do not leave overheated oil or grease unattended. Should the oil or grease ignite, do not attempt to extinguish the flames with water. Extinguish the flames with a lid or plate with a fireproof blanket. Switch off the cooking zone. Never place flammable objects on the hob.

**C**AUTION: Fire hazard: do not leave objects on the cooking surfaces.

### Danger of burns

**C**AUTION: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Care must be taken to avoid touching the heating elements. Keep children under 8 years of age away unless continuously supervised.

**T**he device is equipped with a cooling fan. If there is a drawer under the built-in hob, an adequate distance between the contents of the drawer and the underside of the appliance must be ensured in order not to impair ventilation.

Do not store small objects or sheets of paper in the drawer under the hob, if any, which, if sucked in, could break the fan and impair the cooling of the appliance, nor flammable or metal objects, which could become incandescent or catch fire.

**T**he work surface must be flat and horizontal. Cabinet cut-outs must be made before installing the unit. Remove swarf to avoid impairing the function of electrical components.

Considering the ventilation of the hob, the following is necessary:

- a distance of 20 mm between the rear of the cabinet and the kitchen wall (Fig. 1-2).
- if the worktop is installed on a drawer, leave 65 mm between the drawer and the top of the worktop (fig.1).

**I**f the hob is mounted behind a cabinet door, operate it only when the door is open. Only close the cabinet door when the appliance and residual heat indicators are switched off.

**I**f the appliance is installed above an oven or an electric cooker equipped with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress, as the cooker overheating protection may be triggered.

**T**he hob must not be installed above the dishwasher, as the steam emitted by the dishwasher could cause the hob's electronic circuit to malfunction.

**D**o not use any steam appliance, as steam could reach live parts and cause a short circuit.

**A**ny work on or repairs to the appliance during the warranty period must only be carried out by the manufacturer's authorised service centre, otherwise the warranty will be invalidated and immediately void. Under no circumstances will the manufacturer's guarantee be acknowledged for any subsequent problems.

Replace any faulty or defective parts with original spare parts: only these guarantee compliance with safety standards.

**W**arning for persons with pacemakers: be aware that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the device in operation.

The possibility that the functioning of the pacemaker will be affected is very remote. If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your doctor.

## Suitable receptacles



Only use pans bearing the symbol.

Important:

to avoid permanent damage to the surface of the table, do not use:

- receptacles with an imperfectly flat base;
- metal receptacles with enamelled bases;
- receptacles with a rough base to avoid scratching the surface of the hob;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob control panel.

Not all cookware suitable for induction works efficiently due to bases partly made of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans, check that:

- the base is completely made of ferromagnetic material. Otherwise, both heat transmission efficiency and heat uniformity are lowered, resulting in unsuitable pan/pot surface temperatures for cooking.



- The Base does not contain aluminium: it does not heat up and may not even be recognised by the inductors.



- Bases that are not flat or have a rough surface.

They subtract from the contact surface between inductor and dish, lowering its efficiency and worsening the firing experience.



Important: never place hot pots and pans on the surface of the hob control panel, drawn on the hob.

Never use receptacles made of: normal fine steel, glass, terracotta, copper and aluminium.

Do not place any empty receptacles on the cooking zone. It could cause damage.

Pans from which liquids completely evaporate can cause damage to the glass-ceramic hob, for which the manufacturer accepts no liability. Existing receptacles

You can check whether the pan material is magnetic with a simple magnet. Pans are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications given in the previous paragraph also apply in this case

**D**o not place objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction hob because they can overheat.

**D**o not heat closed containers, e.g. tinplate, on cooking zones. The overpressure generated could burst the container.

### Inadequate receptacles

**N**ever use receptacles made of: normal fine steel, glass, terracotta, copper and aluminium. Do not place any empty receptacles on the cooking zone. It could cause damage.

**D**o not place any hot receptacles on the control panel, in the indicator area or on the hob frame. It could cause damage

### Danger of failure

**P**ans from which liquids completely evaporate can cause damage to the glass-ceramic top, for which the manufacturer accepts no liability •

## Noise

Induction can generate a slight noise; this is variable depending on the material, the type of pan and the power selected.

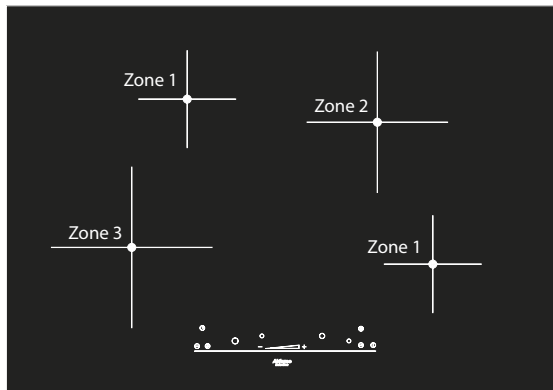
When the hob is used frequently, the cooling fan turns on to safeguard the life of the electronics, generating a hum: this is perfectly normal.

## First Use

Clean with a damp cloth and dry the hob before using it for the first time. It is advisable to dry the appliance after cleaning it with a damp cloth to avoid lime residue.

When switching on the appliance for the first time, it is possible that odours or fumes may be generated. With each further use, the odour fades until it disappears completely. Odours and possible fumes are not indicative of incorrect connection or damage to the appliance and are not harmful to health.

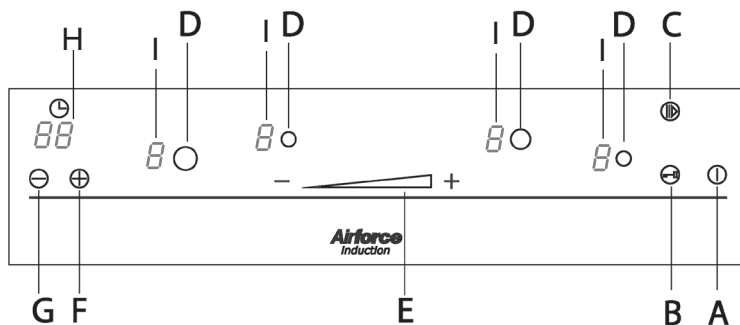




ZONES	Min. pot diameter
1	90 mm
2	130 mm
3	130 mm

### DESCRIPTION OF COOKING ZONES

1. Induction cooking zone  $\varnothing$  145 mm - 1200 W (1600 W in Booster function)
2. Induction cooking zone  $\varnothing$  210 mm - 1500 W (2000 W in Booster function)
3. Induction cooking zone  $\varnothing$  240 mm - 1500 W (3000 W in Booster function)



### TOUCH-CONTROL DESCRIPTION

- A - On/Off key
- B - Keypad lock key
- C - Pause key
- D - Cooking zone selection keys
- E - Power selection slider
- F - "+" increase key
- G - Decrement key "-"
- H - Timer display
- I - Cooking zone display

## TOUCH CALIBRATION

The F / L error can be generated within about 3s of the initial power up. The user is advised to switch off the hood lights and direct lighting towards the hob. After the touch control has conducted the initial calibration process, (about 3s) any hood or other lighting can be turned on normally and will no longer affect the operation of the touch control.

## COMMAND BLOCK

Button B blocks hob operation in its current state, preventing any unintentional operation (e.g. by children). In this state, no action on the keys has any effect. To activate the safety function, press button B until the warning light comes on. When the command lock is active, the hob can still be switched off. In this case the command block remains active even when the hob is switched on again. To deactivate the control lock, press button B until the warning light goes off.

## SWITCHING ON THE HOB

To turn on the appliance, press key A , the displays will turn on in the standby position . The control unit will remain active for 10 seconds. If no cooking zone is selected within this period, the hob will switch off automatically.

## TURNING ON THE COOKING ZONES

To select the desired cooking zone, press the relative key D and press the slider E within 10 seconds to adjust its power. The power of the individual cooking zone can be adjusted in 9 different positions, and will be shown on the relative luminous display with a number from "1 to 9".


## BOOSTER

This function further reduces the cooking time of a given zone by bringing the temperature to maximum power for a 10-minute interval. At the end of this interval, the power of the cooking zone automatically returns to level 9. The use of this function is indicated for heating large quantities of liquids (e.g. water for cooking pasta) or dishes in a very short time. To activate this function, select the cooking zone and act on slider E up to level 9. Act on slider E again, the symbol P will be shown on the display relating to the zone.

## PAUSE/RECALL

The function is activated by pressing the C key and allows for a temporary pause in cooking, allowing users to answer the door or the telephone without worrying about boiling water. This function is also useful for cleaning the user interface surface without changing the set cooking. The evidence that the interruption has taken place is because all the displays light up with a message that rotates continuously. To restore cooking, press the button again C, the hob will return to the original settings. 10 minutes after setting the pause, if cooking is not restored, the hob will switch off.

## pot recognition

If the symbol  appears on one of the displays of a cooking zone, it means that: 1) the container used is not suitable for cooking with 2) the diameter of the pan used is smaller than that permitted by the appliance. 3) there is no saucepan on the plate.

### TIMER

This function allows you to automatically switch off a cooking zone after a certain time. Select a cooking zone then press one of the two buttons G or F of the timer and set from 1 to 99 minutes. The led of the selected zone flashes and the time starts, when it reaches zero the led of the selected zone turns off and an intermittent acoustic signal is emitted. To deactivate the acoustic sound, press any button on the hob.

### RESIDUAL HEAT



If the temperature of a cooking zone is still high (above 50°) after having been switched off, the display relating to that zone shows the symbol (residual heat). The indication disappears only when there is no longer any risk of burns.

### POT RECOGNITION

Se su uno dei display di una zona di cottura, dovesse comparire il simbolo , significa che: 1) il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione. 2) il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio. 3) sulla piastra non è presente nessuna pentola.

### SWITCHING OFF THE COOKING ZONES

To turn off a cooking zone, select it by pressing the relative key D then move the slider E up to the position.

### SWITCHING OFF THE HOB

To switch off the hob completely, press button A .

### SAFETY SHUT OFF

The appliance is equipped with a safety system which automatically switches off the cooking zone once the switch-on time limit has elapsed at a given power.

Power	Operating time limit
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hours
P	10 minutes

Power level of the cooking zone	Zone 1	Zone 2	Zone 3
1	75 W	100 W	100 W
2	175 W	200 W	200 W
3	225 W	300 W	300 W
4	350 W	500 W	500 W
5	500 W	700 W	700 W
6	650 W	900 W	900 W
7	800 W	1100 W	1100 W
8	1000 W	1300 W	1600 W
9	1200 W	1500 W	2200 W
P	1600 W	2000 W	3000 W

**Attention :**

**L**est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec POP 80-4 pour toute référence ultérieure. Si l'appareil est vendu ou cédé à une autre personne, veillez à ce que le livret soit fourni avec l'appareil, afin que le nouvel utilisateur puisse connaître le fonctionnement de la hotte et ses avertissements. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle des autres, veuillez donc les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Veuillez également vous référer aux dessins figurant sur les premières pages, dont les références alphabétiques et numériques figurent dans le texte explicatif. Suivez scrupuleusement les instructions de ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'inconvénients, de dommages ou d'incendies causés à l'appareil à la suite du non-respect des instructions contenues dans ce manuel. L'installation et le raccordement électrique doivent être effectués par un technicien spécialisé. Le fournisseur n'est pas responsable de la garantie pour les dommages résultant d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Ne jamais modifier ou tenter de modifier les caractéristiques de cet appareil.

**L**a table de cuisson doit toujours être utilisée dans les limites d'un usage domestique normal, non professionnel, pour préparer et maintenir les aliments au chaud. Toute autre utilisation est interdite. Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance.

**C**et appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et s'ils sont sous surveillance appropriée ou s'ils ont été initiés à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils sont conscients des dangers encourus.

**L**es enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**U**tiliser le verrouillage des commandes pour empêcher les enfants d'allumer l'appareil ou d'en modifier les fonctions par inadvertance. Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance.

**N**e pas commander la table de cuisson par l'intermédiaire d'une minuterie externe.

**P**endant son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance. Veiller à ce que les enfants présents dans la maison n'aient pas la possibilité de renverser des casseroles chaudes sur le sol. Tourner les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, sur le plan de travail, de manière à ce qu'elles soient au-dessus du plan de travail afin d'éviter tout risque de brûlure.

**P**our des raisons de sécurité, la table de cuisson ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

**A**vant l'encastrement, vérifier que la plaque de cuisson ne présente pas de dommages visibles. Ne jamais utiliser un appareil endommagé, car il peut présenter un risque pour la sécurité.

L'encastrement et le raccordement électrique de l'appareil au réseau ne peuvent être effectués que par du personnel qualifié. La sécurité électrique n'est garantie que si la table de cuisson est reliée à une prise de terre normale. En cas de doute, faire vérifier le système électrique par un électricien qualifié. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un centre d'assistance ou du personnel qualifié.

Ne pas raccorder la table de cuisson au réseau électrique à l'aide de rallonges ou de prises multiples, car celles-ci ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe, par exemple). Avant de brancher la table de cuisson, il convient de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument correspondre, sous peine d'endommager la machine. En cas de doute, consulter un électricien.

**P**our effectuer les travaux d'installation, d'entretien et de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique.

**I**l est nécessaire de se conformer à toutes les réglementations relatives à l'évacuation de l'air.

**A**TTENTION : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

**N**e jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Tout contact avec des pièces sous tension ou toute modification des structures électriques ou mécaniques peut entraîner des dysfonctionnements.

**L**a table de cuisson à induction ne doit pas être utilisée comme plan de travail. Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la surface de cuisson.

**V**eiller à ce que les zones de cuisson et la base des récipients soient toujours parfaitement sèches.

### Risque d'incendie

**L'**huile et la graisse trop chaudes s'enflamment rapidement. Ne pas laisser de l'huile ou de la graisse surchauffée sans surveillance. Si l'huile ou la graisse s'enflamme, ne pas essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteindre les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une assiette recouverte d'une couverture ignifugée. Éteindre la zone de cuisson. Ne jamais placer d'objets inflammables sur la table de cuisson.

**A**TTENTION : Risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

### Risque de brûlures

**A**TTENTION : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

**L**e dispositif est équipé d'un ventilateur de refroidissement. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson encastrée, il faut veiller à ce qu'il y ait une distance suffisante entre le contenu du tiroir et le dessous de l'appareil afin de ne pas gêner la ventilation.

Ne pas ranger dans le tiroir situé sous la table de cuisson de petits objets ou des feuilles de papier qui, en étant aspirés, pourraient casser le ventilateur et nuire au refroidissement de l'appareil, ni d'objets inflammables ou métalliques qui pourraient devenir incandescents ou s'enflammer.

**L**a surface de travail doit être plane et horizontale. Les découpes du meuble doivent être effectuées avant l'installation de l'appareil. Éliminer les copeaux pour éviter d'entraver le fonctionnement des composants électriques.

En ce qui concerne la ventilation de la table de cuisson, les éléments suivants sont nécessaires :

-une distance de 20 mm entre l'arrière du meuble et le mur de la cuisine (Fig. 1-2).

-Si le plan de travail est installé sur un tiroir, laisser 65 mm entre le tiroir et le dessus du plan de travail (fig.1).

**S**i la table de cuisson est installée derrière une porte de placard, ne pas la faire fonctionner que lorsque la porte est ouverte.

Ne pas fermer la porte du meuble que lorsque l'appareil et les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

**S**et l'appareil est encastré au-dessus d'un four ou d'une cuisinière électrique équipée d'un système pyrolytique ne doit pas être utilisé lorsque le processus pyrolytique est en cours, car la protection contre la surchauffe de la cuisinière peut se déclencher.

**L**a table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, car la vapeur émise par ce dernier pourrait entraîner un dysfonctionnement du circuit électronique de la table de cuisson.

**N**e pas utiliser d'appareil à vapeur, car la vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

**T**oute intervention ou réparation sur l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée par un centre d'assistance agréé par le fabricant, sous peine d'annulation immédiate de la garantie. La garantie du fabricant ne sera en aucun cas reconnue pour tout problème ultérieur.

Remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine : elles seules garantissent le respect des normes de sécurité.

**A**vertissement pour les personnes qui portent un stimulateur cardiaque : il faut garder à l'esprit que l'appareil en marche génère un champ électromagnétique à proximité.

Le risque que le fonctionnement du stimulateur cardiaque soit affecté est très faible. En cas de doute, contactez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin.

## Récipients appropriés



N'utiliser des casseroles portant le symbole .

Important :

pour éviter d'endommager définitivement la surface de la table, ne pas utiliser :

- de récipients à fond imparfaitement plat ;
- de récipients métalliques à fond émaillé ;
- de récipients à base rugueuse pour éviter de rayer la surface de la table ;
- de jamais poser de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson.

Tous les ustensiles de cuisine adaptés à l'induction ne fonctionnent pas efficacement en raison de leurs fonds partiellement constitués de matériaux ferromagnétiques !! Lors de l'achat de casseroles ou de poêles, vérifier que :

- le fond est entièrement constitué d'un matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de la transmission de la chaleur et l'uniformité de la chaleur sont réduites, ce qui se traduit par des températures de surface de la poêle/plaque inadéquates à la cuisson.



- Le Fond ne contient pas d'aluminium : il ne chauffe pas et peut même ne pas être reconnu par les inducteurs.



- Fonds non plats ou surfaces rugueuses.

Ils réduisent la surface de contact entre l'inducteur et la paroi, ce qui diminue son efficacité et détériore l'expérience de cuisson.



Important : ne jamais poser de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson.

Ne jamais utiliser de récipients en : acier fin normal, verre, terre cuite, cuivre et aluminium.

Ne pas placer de récipients vides sur la zone de cuisson. Cela pourrait causer des dommages.

Les casseroles dans lesquelles les liquides s'évaporent complètement peuvent endommager la surface en vitrocéramique, ce pour quoi le fabricant décline toute responsabilité. Récipients existants Il est possible de vérifier si le matériau de la casserole est magnétique à l'aide d'un simple aimant. Les casseroles ne conviennent pas si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications données dans le paragraphe précédent s'appliquent également dans ce cas.

**N**e pas placer d'objets tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque à induction, car ils peuvent surchauffer.

**N**e pas chauffer de récipients fermés, par exemple en fer blanc, sur les zones de cuisson. La surpression générée pourrait faire éclater le récipient.

### Récipients inadéquats

**N**e jamais utiliser de récipients en : acier fin normal, verre, terre cuite, cuivre et aluminium.  
Ne pas placer de récipients vides sur la zone de cuisson. Cela pourrait causer des dommages.

**N**e pas placer de récipients chauds sur le panneau de commande, dans la zone des indicateurs ou sur le cadre de la table de cuisson. Il y a risque de dommages.

### Risque de pannes

**L**es casseroles dans lesquelles les liquides s'évaporent complètement peuvent endommager le plateau en vitrocéramique, ce pour quoi le fabricant décline toute responsabilité.



## Bruit

L'induction peut générer un léger bruit, variable en fonction du matériau, du type de casserole et de la puissance sélectionnée.

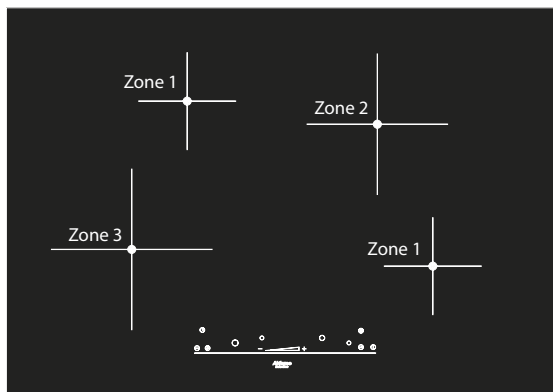
Lorsque la table de cuisson est utilisée fréquemment, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour préserver la durée de vie de l'électronique, ce qui génère un bourdonnement : c'est tout à fait normal.

## Première utilisation

Nettoyer avec un chiffon humide et essuyer la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.

Il est conseillé d'essuyer l'appareil après l'avoir nettoyé avec un chiffon humide afin d'éviter les résidus de calcaire.

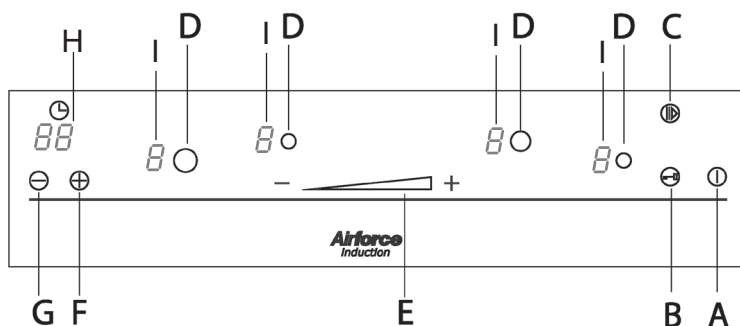
Lors de la première mise en marche de l'appareil, il est possible que des odeurs ou des fumées se dégagent. Au fur et à mesure des utilisations, l'odeur s'atténue jusqu'à disparaître complètement. Les odeurs et les fumées éventuelles ne sont pas le signe d'un mauvais branchement ou d'un endommagement de l'appareil et ne sont pas nocives pour la santé.



ZONE	Diamètre minimal d'une casserole
1	90 mm
2	130 mm
3	130 mm

### DESCRIPTION DES ZONES DE CUISSON

1. Zone de cuisson à induction Ø 145 mm - 1200 W (1600 W en fonction Booster)
2. Zone de cuisson à induction Ø 210 mm - 1500 W (2000 W en fonction Booster)
3. Zone de cuisson à induction Ø 240 mm - 1500 W (3000 W en fonction Booster)



### DESCRIPTION DES COMMANDES « TACTILES »

- A - Touche On/Off
- B - Touche verrouillage des commandes
- C - Touche pause
- D - Touches pour la sélection des zones de cuisson
- E - Slider sélection de la puissance
- F - Touche augmentation "+"
- G - Touche diminution "-"
- H - Display minuterie
- I - Display zones de cuisson

### CALIBRAGE TOUCH

L'erreur F / L peut être générée dans les 3 secondes dès l'allumage initiale. Nous vous recommandons d'éteindre l'éclairage de la hotte et l'éclairage orienté vers la table de cuisson. Après que le contrôle du Touch a effectué le processus de calibrage initial (env. 3 secondes), toute hotte ou éclairage peut être allumée sans influencer sur le fonctionnement du Touch- Control.

### VERROUILLAGE DES COMMANDES

La touche B bloque le fonctionnement de la table de cuisson à l'état dans laquelle elle se trouve, ce qui empêche toute opération involontaire (par exemple, de la part d'enfants). Dans cet état, aucune opération n'est possible. Pour activer la fonction sécurité appuyez sur la touche B jusqu'à ce que le voyant s'allume. Lorsque le verrouillage des commandes est actif, il est tout de même possible d'éteindre l'appareil. Pour désactiver le verrouillage des commandes, appuyez sur la touche B jusqu'à ce que le voyant s'éteint.

### ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer l'appareil appuyez sur la touche A, les affichages s'allument en position Standby. L'unité de contrôle reste active pendant 10 secondes. Si dans ce délai aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

### ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée appuyez sur la touche D correspondante et dans les 10 secondes le Slider E pour le réglage de la puissance. La puissance de chaque zone de cuisson est réglable sur 9 différents niveaux visualisés sur l'affichage par un nombre « de 1 à 9 ».

### BOOSTER

Cette fonction réduit davantage le temps de cuisson d'une zone de cuisson en augmentant la température à la puissance maximale pendant un intervalle de 10 minutes. Terminé cet intervalle, la puissance de la zone de cuisson passe automatiquement au niveau 9. L'utilisation de cette fonction est indiquée pour réchauffer en peu de temps grandes quantités de liquide (par exemple, l'eau pour la cuisson de pâtes) ou d'aliments. Pour activer cette fonction, sélectionnez la zone de cuisson et faites glisser le Slider jusqu'au niveau 9. Appuyez de nouveau le Slider E et l'affichage de la zone de cuisson correspondante visualise le symbole ... .P

### PAUSE/RECALL

Pour activer cette fonction appuyez sur la touche C ; cette fonction permet d'arrêter momentanément la table de cuisson lors de son fonctionnement au cas où vous devez répondre au téléphone et/ou il y a quelqu'un qui sonne à votre porte, sans crainte de débordements de liquides. En outre, cette fonction permet de nettoyer la zone des commandes de votre table de cuisson sans modifier la cuisson programmée. La fonction est active lorsque tous les affichages s'allument en visualisant un message tournant. Pour rétablir la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche C et la table de cuisson retourne au réglage initial. Si dans les 10 minutes aucune fonction n'a été activée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

## TIMER

Cette fonction permet de régler le temps (de 1 à 99 minutes) pour éteindre automatiquement la zone de cuisson sélectionnée. Sélectionnez une zone de cuisson et puis appuyez l'une des deux touches G ou F de la minuterie et régler le temps de 1 à 99 minutes. Le voyant-LED de la zone de cuisson sélectionnée clignote et le temps commence à compter à rebours.

Une fois écoulé le temps programmé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore intermittent. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur l'une des touches de la table de cuisson.

## CHALEUR RÉSIDUELLE



Si la température d'une des zones de cuisson est encore très chaude (supérieure à 50°) après avoir été éteinte, l'affichage correspondant de cette zone indique le symbole ... (chaleur résiduelle). L'indication disparaît seulement quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.

## RECONNAISSANCE DES CASSEROLES



Si l'un des affichages d'une zone de cuisson visualise le symbole ... , cela signifie que :

- 1) Le récipient utilisé n'est pas approprié pour la cuisson à induction.
- 2) Le diamètre de la casserole utilisée est inférieur à celui requis par l'appareil.
- 3) Aucune casserole n'est présente sur la table de cuisson.

## ÉTEINDRE UNE ZONE DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur la touche D correspondante et puis faites glisser le Slider E jusqu'à la position ... .

## ARRÊT

Pour éteindre complètement la table de cuisson, appuyez sur la touche A .

## ARRÊT D'URGENCE

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement toutes les zones de cuisson après le temps limite d'allumage à une puissance donnée.

Puissance	Temps limite de fonctionnement
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heures
P	10 minutes

Niveau de puissance de la zone de cuisson	Zone 1	Zone 2	Zone 3
1	75 W	100 W	100 W
2	175 W	200 W	200 W
3	225 W	300 W	300 W
4	350 W	500 W	500 W
5	500 W	700 W	700 W
6	650 W	900 W	900 W
7	800 W	1100 W	1100 W
8	1000 W	1300 W	1600 W
9	1200 W	1500 W	2200 W
P	1600 W	2000 W	3000 W

## Atención

**E**s muy importante que este manual de instrucciones se conserve junto con el POP 80-4, para cualquier consulta futura. En caso de venta o traspaso del aparato a otra persona, asegúrese de que se suministra con él el manual, para que el nuevo usuario pueda conocer el funcionamiento de la campana y sus advertencias. Estas advertencias se han redactado para su seguridad y la de los demás, por lo que le rogamos que las lea atentamente antes de instalar y utilizar el aparato. Consulte también los dibujos de las primeras páginas con referencias alfabéticas y numéricas en el texto explicativo. Siga estrictamente las instrucciones de este manual. No se acepta ninguna responsabilidad por los inconvenientes, daños o incendios causados al aparato como consecuencia de la inobservancia de las instrucciones de este manual. La instalación y la conexión eléctrica deben ser realizadas por un técnico especializado. El proveedor no se hará responsable de ninguna garantía por daños derivados de una instalación incorrecta o un uso inadecuado del aparato. Nunca modifique ni intente modificar las características de este aparato.

**L**a placa de cocción debe utilizarse siempre dentro de los límites de un uso doméstico normal, no profesional, para preparar y mantener calientes los alimentos. Cualquier otro uso no está permitido. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

**E**ste aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si están bajo la supervisión adecuada o si han sido instruidos en el uso del aparato de forma segura y si son conscientes de los peligros que entraña.

**L**os niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

**U**tilice el dispositivo de bloqueo de mandos para evitar que los niños enciendan el aparato o modifiquen sus funciones por descuido. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse nunca sin vigilancia.

**N**o controle la placa de cocción a través de un temporizador externo.

**D**urante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia. Asegúrese de que los niños no tengan la posibilidad de derramar ollas y sartenes calientes por el suelo. Coloque los mangos de las ollas y sartenes de lado, sobre la superficie de trabajo, de forma que queden por encima de ésta para evitar el riesgo de quemaduras.

**P**or cuestiones de seguridad, la placa de cocción solo debe utilizarse después de haber sido montada.

**A**ntes de montarla, compruebe que la placa de cocción no presenta daños visibles. No utilice nunca un aparato dañado, puede suponer un riesgo para la seguridad.

**E**l montaje y la conexión eléctrica del aparato a la red solo deben ser realizados por personal especializado. La seguridad eléctrica solo está garantizada si la placa de cocción está conectada a una toma de tierra normal. En caso de duda, haga revisar la instalación eléctrica por un electricista cualificado. Si el cable de alimentación está dañado, solo debe ser sustituido por un centro de servicio o personal cualificado.

No conecte la placa de cocción a la red eléctrica con alargadores o tomas múltiples, ya que no garantizan la seguridad necesaria (por ejemplo, riesgo de sobrecalentamiento).

Antes de conectar la placa de cocción, deben compararse los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica.

Estos datos deben coincidir absolutamente, de lo contrario la máquina puede sufrir daños. En caso de duda, consulte a un electricista.

**P**ara realizar trabajos de instalación, mantenimiento y reparación, desconecte el aparato de la red eléctrica.

**E**s necesario cumplir todas las normativas relativas al aire de escape

**A**TENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

**N**o abra nunca la carcasa del aparato. Cualquier contacto con piezas bajo tensión o modificación de las estructuras eléctricas o mecánicas puede provocar fallos de funcionamiento.

**L**a placa de inducción no debe utilizarse como encimera. Las bases rugosas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

**M**antenga siempre perfectamente secas las zonas de cocción y la base de los recipientes.

### Peligro de incendio

**E**l aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman rápidamente. No deje el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. Si el aceite o la grasa se inflaman, no intente apagar las llamas con agua. Apague las llamas con una tapa o un plato con una cubierta ignífuga. Apague la zona de cocción. No coloque nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción.

**A**TENCIÓN: Peligro de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

### Peligro de quemaduras

**A**TENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén continuamente supervisados.

**E**l dispositivo está equipado con un ventilador de enfriamiento. Si hay un cajón debajo de la placa de cocción montada, debe asegurarse una distancia adecuada entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para no perjudicar la ventilación.

No guarde objetos pequeños u hojas de papel en el cajón situado debajo de la placa de cocción, ya que de ser aspirados, podrían romper el ventilador y perjudicar el enfriamiento del aparato, ni objetos inflamables o metálicos, que podrían tornarse al rojo vivo o incendiarse.

**L**a superficie de trabajo debe ser plana y horizontal. Los recortes del mueble deben realizarse antes de instalar la unidad. Elimine las virutas para no perjudicar el funcionamiento de los componentes eléctricos.

Teniendo en cuenta la ventilación de la placa de cocción, es necesario lo siguiente:

- una distancia de 20 mm entre la parte trasera del mueble y la pared de la cocina (Fig. 1-2).

- si la placa se instala sobre un cajón, deje 65 mm entre el cajón y la parte superior de la encimera (fig.1).

**S**i la placa de cocción está montada detrás de una puerta de mueble, utilícela solo cuando la puerta esté abierta.

Cierre la puerta del mueble solo cuando el aparato y los indicadores de calor residual estén apagados.

**S**i el aparato está instalado encima de un horno o de una cocina eléctrica equipada con un sistema pirolítico no debe ponerse en funcionamiento mientras el proceso pirolítico esté en curso, ya que podría dispararse la protección contra sobrecalentamiento de la placa de cocción.

**L**a placa de cocción no debe instalarse encima del lavavajillas, ya que el vapor emitido por éste podría provocar un mal funcionamiento del circuito electrónico de la placa.

**N**o utilice ningún aparato de vapor, ya que el vapor podría llegar a partes bajo tensión y provocar un cortocircuito.

**C**ualquier intervención o reparación en el aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada únicamente por el centro de servicio autorizado por el fabricante, de lo contrario la garantía quedará invalidada e inmediatamente anulada. En ningún caso se reconocerá la garantía del fabricante por problemas posteriores.

Sustituya las piezas averiadas o defectuosas por piezas de recambio originales: solo éstas garantizan el cumplimiento de las normas de seguridad.

**A**dvertencia para personas con marcapasos: tenga en cuenta que se genera un campo electromagnético en las inmediaciones del aparato en funcionamiento.

La posibilidad de que el funcionamiento del marcapasos se vea afectado es muy remota. En caso de duda, póngase en contacto con el fabricante del marcapasos o con su médico.

## Recipientes adecuados



Utilice únicamente ollas que lleven el símbolo .

Importante:

para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

- recipientes con un fondo que no sea completamente plano;
- recipientes metálicos con fondo esmaltado;
- recipientes con una base rugosa para evitar rayar la superficie de la placa;
- no coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa de cocción.

No todas las ollas aptas para inducción funcionan eficazmente debido a que sus fondos están parcialmente hechos de material ferromagnético. Al comprar ollas o sartenes, compruebe que:

- el fondo es completamente de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficacia de la transmisión como la uniformidad del calor se reducen, lo que da lugar a temperaturas de la superficie de la sartén u olla inadecuadas para cocinar.



- El fondo no contiene aluminio: no se calienta e incluso puede no ser reconocido por los inductores.



- Fondos no planos o superficies rugosas.

Restan superficie de contacto entre el inductor y la olla, disminuyendo su eficacia y empeorando la experiencia de cocción.



Importante: no coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa de cocción, dibujado sobre la misma.

No utilice nunca recipientes de: acero fino normal, vidrio, terracota, cobre y aluminio.

No coloque recipientes vacíos sobre la zona de cocción. Podría causar daños.

Las ollas de las que se evaporan completamente los líquidos pueden causar daños en la placa de vitrocerámica, de los que el fabricante no se hace responsable. Recipientes preexistentes

Puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no son detectables magnéticamente. Las indicaciones dadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso



**N**o coloque objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la placa de inducción, ya que pueden sobrecalentarse.

**N**o caliente recipientes cerrados, por ejemplo de lata, en las zonas de cocción. La sobrepresión generada podría reventar el contenedor.

### Recipientes inadecuados

**N**o utilice nunca recipientes de: acero fino normal, vidrio, terracota, cobre y aluminio. No coloque recipientes vacíos sobre la zona de cocción. Podría causar daños.

**N**o coloque recipientes calientes sobre el panel de mandos, la zona indicadora o el marco de la placa de cocción. Podría ocasionar daños.

### Peligro de averías

**L**as ollas en las que se evaporan completamente los líquidos pueden causar daños en la placa de vitrocerámica, de los que el fabricante no se hace responsable.

## Ruido

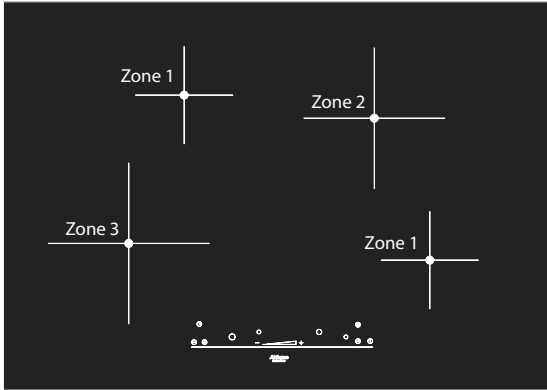
La inducción puede generar un ligero ruido; éste es variable en función del material, del tipo de sartén y de la potencia seleccionada.

Cuando la placa se utiliza con frecuencia, el ventilador de enfriamiento se enciende para salvaguardar la vida de los componentes electrónicos, generando un zumbido: esto es perfectamente normal.

## Primer uso

Limpie con un paño húmedo y seque la placa de cocción antes de utilizarla por primera vez. Es aconsejable secar el aparato después de limpiarlo con un paño húmedo para evitar que queden restos de cal.

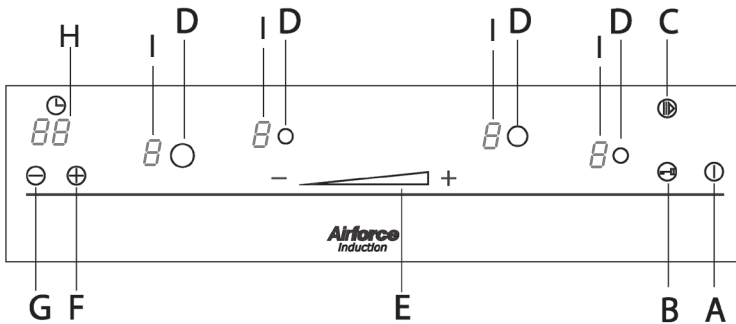
Al encender el aparato por primera vez, es posible que se generen olores o humos. Con cada nuevo uso, el olor se atenúa hasta desaparecer por completo. Los olores y posibles humos no son indicativos de una conexión incorrecta o de daños en el aparato y no son perjudiciales para la salud.



ZONE	Diámetro mínimo de la olla
1	90 mm
2	130 mm
3	130 mm

### DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

1. Zona de cocción por inducción  $\varnothing$  145 mm - 1200 W (1600 W en función Booster)
2. Zona de cocción por inducción  $\varnothing$  210 mm - 1500 W (2000 W en función Booster)
3. Zona de cocción por inducción  $\varnothing$  240 mm - 1500 W (3000 W en función Booster)



### DESCRIPCIÓN DEL MANDO "TOUCH-CONTROL"

- A - Tecla On/Off
- B - Tecla bloqueo teclado
- C - Tecla pausa
- D - Teclas de selección de la zona de cocción
- E - Slider selección de potencia
- F - Tecla de aumento "+"
- G - Tecla de disminución "-"
- H - Display temporizador
- I - Display zona de cocción

**CALIBRAZIONE TOUCH**

El error F / L se puede generar dentro de 3s más o menos después de haberla encendido inicialmente. Le recomendamos que apague las luces de la campana y la iluminación directa hacia la superficie de la placa de cocción. Después de que el control del Touch haya llevado a cabo el proceso de calibración inicial, (má o menos 3s) cualquier campana u otra iluminación puede encenderse y no afectará más el funcionamiento del TOUCH CONTROL.

**BLOQUEO de MANDOS**

La tecla B bloquea el funcionamiento de la placa de cocción en el estado en el que se encuentra, evitando cualquier operación no intencional (por ejemplo. La de los niños). En esta situación ninguna acción sobre las teclas tendrá efecto. Para activar la función de seguridad, pulse la tecla B hasta que se encienda la luz. Cuando el bloqueo de mandos esté encendido, se puede igualmente apagar la placa de cocción. De esta manera, el bloqueo de mandos permanecerá activado incluso cuando se volverá a encender la placa de cocción. Para desbloquearlo, pulse la tecla B hasta que se apague la luz.

**ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN (ENCIMERA)**

Para encender el aparato, pulse la tecla A, la pantalla se encenderá en posición de espera (standby). La unidad de control permanecerá activa durante un tiempo de 10 segundos. Si dentro de este periodo no se seleccionará ninguna zona de cocción esta se apagará automáticamente.

**ENCENDIDO DE LA ZONA DE COCCIÓN**

Para seleccionar la zona de cocción deseada, pulse la correspondiente tecla D y pulse dentro de 10 segundos la tecla slider para ajustar la potencia. La potencia de la zona de cocción puede ser ajustada en 9 posiciones diferentes, y se mostrará en la pantalla luminosa con un número de "1 a 9".

**BOOSTER**

Esta función reduce aún más el tiempo de cocción de una zona determinada, aumentando la temperatura a la potencia máxima por un periodo de 10 minutos. Al final de este período, el poder de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9. El uso de esta función está indicada para el calentamiento en tiempos muy cortos de grandes cantidades de líquido (por ejemplo agua para cocinar. La pasta) o comidas. Para activar esta función, seleccione la zona de cocción y pulse la tecla slider E hasta el nivel 9. Pulse nuevamente la tecla slider E y el símbolo P se mostrará en la pantalla en la zona correspondiente.

**PAUSE/RECALL**

La función se activa pulsando la tecla C y permite la pausa temporal de la cocción, lo que permite a los usuarios poder ir hacia la puerta si alguien llega o responder al teléfono sin tener que preocuparse si el agua hierve. Esta función también es útil para la limpieza de la superficie de la interfaz del usuario sin cambiar la cocción elegida. Uno se da cuenta de que la función está activada porque todas las pantallas se iluminarán con un mensaje que gira continuamente. Para restablecer la cocción, pulse la tecla C, la placa de cocción volverá a la configuración original. Después de 10 minutos de la configuración de la pausa, si no se restablece la cocción la placa se apagará.

### TIMER

Esta función permite apagar automáticamente una zona de cocción después de un cierto tiempo. Seleccionar una zona de cocción y pulsar una de las teclas G o F y configurar el temporizador de 1 a 99 minutos. El LED de la zona seleccionada parpadeará y el tiempo partirá, cuando este llegará a cero, el LED de la zona seleccionada se apagará con un pitido intermitente. Para desactivar el sonido acústico pulse cualquier tecla de la encimera.

### CALOR RESIDUAL



Si la temperatura de una zona de cocción sigue siendo alta (por encima de 50 °) después de haber sido apagada, la pantalla de esa zona muestra el símbolo (calor residual). La indicación desaparece sólo cuando ya no hay ningún riesgo de quemaduras.

### RECONOCIMIENTO DE OLLAS



Si en una de las pantallas de una zona de cocción apareciera el símbolo, significa que:

- 1) el recipiente utilizado no es adecuado para la cocción por inducción.
- 2) el diámetro de la olla utilizada es menor del permitido por el aparato.
- 3) en la placa no está presente ninguna olla.

### APAGAR LA ZONA DE COCCIÓN

Para apagar completamente la placa de cocción pulse la tecla A.

### APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato tiene un sistema de seguridad que apa20 ga automáticamente la zona de cocción después de que el límite de tiempo de encendido a una cierta potencia se haya terminado

Potencia	Límite de tiempo de funcionamiento	Nivel de potencia de la zona de cocción	Zone 1	Zone 2	Zone 3
1	10 horas	1	75 W	100 W	100 W
2	5 horas	2	175 W	200 W	200 W
3	5 horas	3	225 W	300 W	300 W
4	4 horas	4	350 W	500 W	500 W
5	3 horas	5	500 W	700 W	700 W
6	2 horas	6	650 W	900 W	900 W
7	2 horas	7	800 W	1100 W	1100 W
8	2 horas	8	1000 W	1300 W	1600 W
9	1 horas	9	1200 W	1500 W	2200 W
P	10 minutos	P	1600 W	2000 W	3000 W

## Errors / Alarms

---

<i>Fault / Error</i>	<i>Heater Display</i>	<i>Effect in the Appliance</i>
Microcontroller fault	<b>F0</b>	Appliance off
On/Off key emitter fault	<b>FA</b>	Appliance off
On/Off key receiver fault	<b>FC</b>	Appliance off
User interface temp. sensor short-circuit	<b>FE</b>	Appliance off
User interface temp. sensor open-circuit	<b>Ft</b>	Appliance off
User interface overtemperature	<b>fc</b>	Appliance off
EEPROM fault	<b>FH</b>	Appliance off
Microcontroller A/D convert multiplexer fault	<b>FJ</b>	Appliance off
Ambient light fault	<b>FL</b>	Appliance off
Microcontroller A/D convert conversion fault	<b>FU</b>	Appliance off
Comunication fault	<b>F5</b>	Heater off
Heater temperature sensor short-circuit	<b>F1</b>	Heater off
Heater temperature sensor open-circuit	<b>F2</b>	Heater off
Heater temperature sensor error-1	<b>F7</b>	Heater off
Heater temperature sensor error-2	<b>F8</b>	Heater off
Heater voltage fault	<b>F9</b>	Heater off
Power unit temperature sensor short-circuit	<b>F3</b>	Heater off
Power unit temperature sensor open-circuit	<b>F4</b>	Heater off
Mains zero crossing loss	<b>F6</b>	Heater off

**In caso di malfunzionamento, non provate a riparare l'apparecchio ma contattate il centro di assistenza tecnica.  
In case of malfunction, never try to repair the appliance but contact the service center.**



